

סילבוס סדנת פטיפורים וקינוחי בוטיק יעל פרחים

סיליבוס:

הסדנת פטיפורים הינה סדנה חד פעמית במהלכה:

המשתתפים לומדים טכניקות לעבודה עם חומרי גלם מגוונים וכן הרכבה ועיצוב של קינוחי בוטיק עדכניים בסדנה המשתתפים מתנסים בהכנת הקינוחים ובהרכבתם בצורה חווייתית ומהנה, עם מתן דגש ליצירתיות המשתתף וביטוי לטעמו האישי, וליכולותיו האומנותיות.

אשר מטרתה: להקנות כישורים אומנותיים, להקנות ידע ושימוש בטכניקות המטבח המודרני, לפתח את היכולת המוטורית של המשתתף, לתת לכל משתתף סיפוק והגשמה בהכנת מארז מעוצב בהכנתו האישית,

מהלך התכנית:

<p style="text-align: center;">הדגמה –</p> <p>בשלב זה תערך הדגמה חווייתית בה נפרט את כל שלבי ההכנה, ליצירת פטיפור מושלם וטעים במיוחד, במהלך ההדגמה תשמענה סודות מקצוע שאף קונדיטור עוד לא גילה לכן, תקבלנה טיפים מעשיים ויעילים שיהפכו את המנה אחרונה שתגישו לאורחים, למושלמת ומענגת בדיוק כמו שרואים בתמונות הכי נוצצות, ותבינו את הרעיון העיקרי שעומד מאחורי כל מנה כזו, וכך תוכלנה להכין בעצמכן בבית מהחומרים הכי זמינים שיש ברשותכן.</p> <p>כמו כן, כל משתתפת מקבלת דפים מעוצבים שבהן תוכל במהלך הסדנא לרשום לעצמה, את הדברים שהייתה רוצה לזכור, וכן את המתכון על כל שלביו וסודותיו...</p>	<p>שלב ראשון – פתיחה 20 דקות</p>
<p>בשלב זה כל משתתפת מקבלת ערכה, וב הבסיסים, גופי פטיפורים שונים, קישוטים מיוחדים וטעימים, דבק שוקולד, ומארז יוקרתי. זהו השלב בו מגלה כל אחת את יכולותיה הקולינריות והיצירתיות תוך כדי התנסות אישית בהרכבת פטיפורים עוצרי נשימה.</p>	<p>התנסות בפועל כ-60 דקות</p>
<p style="text-align: center;">סיום הסדנא:</p> <p>כל משתתפת יוצאת עם מארז פטיפורים יפהפה שהכינה בעצמה, דף סיכום עם המתכון והטיפים, וכמובן המון ידע מחכים ומרתק שיהפוך כל שהיה במטבח לחוויה קולינרית מושלמת...</p>	